Manual de instrucciones

MxOnda

FREIDORA ELÉCTRICA

Modelo: MX-FR2126

CE

ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL

ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220/240 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico Oficial MX ONDA.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.
Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.

Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2002/95/CE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.

INTRODUCCIÓN

MX ONDA le agradece la deferencia que ha tenido al adquirir este producto. Con la freidora modelo **MX-FR2126** podrá cocinar gran variedad de alimentos sin que se mezclen los sabores y su tamaño reducido le facilitará el uso.

Entre otras tiene las siguientes características:

- 1800 vatios de potencia
- 2 litros de capacidad
- Cuba extraíble, carcasa y tapa de acero inoxidable
- Resistencia sumergida
- Termostato regulable
- Cesta con asa abatible
- Asas de tacto frío
- Totalmente desmontable
- Fusible térmico de seguridad
- Guardacables

ANTES DE CONECTAR LA FREIDORA

- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220/240 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente uno que esté en buenas condiciones, con enchufe dotado con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.

- El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se puedan tropezar con él por error.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

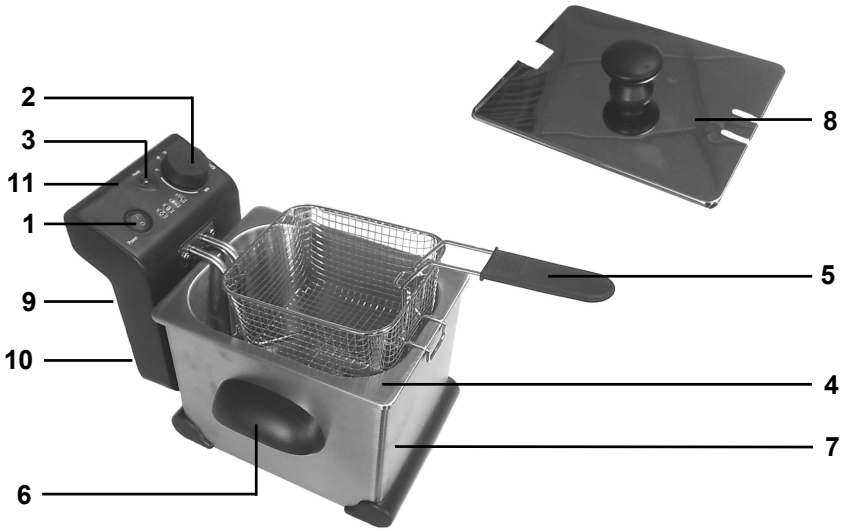
MEDIDAS DE SEGURIDAD

El incumplimiento de estas medidas de seguridad o advertencias, podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.

- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico, no profesional. MX ONDA no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- Este aparato funciona a altas temperaturas, por lo cual, durante su manipulación **NO** toque las superficies metálicas. Sujételo por las asas. Si fuese necesario utilice unos guantes o manoplas de cocina.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc).
- No coloque la freidora encima o cerca de quemadores a gas, placas eléctricas u hornos calientes. Coloque siempre la freidora sobre una superficie seca, estable y nivelada, no la utilice en el exterior.
- Nunca mueva la freidora durante su uso, desenchufe la freidora y deje que el aceite se enfríe antes de moverla.
- Mientras que la freidora esté conectada o el aceite siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Para desenchufar el aparato de la red, tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- Nunca introduzca la resistencia en agua y procure no dañarla.
- Desconecte la freidora, siempre que no la esté utilizando, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, “salte” un fusible o automático y antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.
- En caso de fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.

- Procure que el cable no cuelgue por el borde de la mesa, encimera o mostrador, ni que este toque superficies calientes.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o el conjunto selector de temperatura y la resistencia en agua ni ningún otro líquido.
- En caso de avería, anomalías, sí la freidora se ha caído, la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, apague el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

CONTROLES Y FUNCIONES



1. Interruptor e indicador de encendido/apagado
2. Selector de temperatura
3. Indicador de temperatura del aceite
4. Cuba extraíble
5. Cesto con mango abatible
6. Asa aislante del soporte cuba
7. Soporte cuba
8. Tapa con asa aislante
9. Dispositivo de protección térmica
10. Cable de red y compartimento guardacables
11. Conjunto selector de temperatura y resistencia

INTERRUPTOR AUTOMÁTICO DE SEGURIDAD
Este aparato está equipado con un interruptor automático de seguridad, que impide el funcionamiento de la resistencia cuando el conjunto desmontable **11** no esté acoplado en las guías del soporte de la cuba **7**.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN TÉRMICA
La freidora está dotada de un dispositivo de protección térmica **9** que actúa en caso de sobrecalentamiento, desconectando automáticamente la freidora.
Cuando esto ocurra desenchufe la freidora de la red, espere a que se enfríe el aceite y reactive el dispositivo de protección térmica presionando el botón (situado en el interior del orificio) con un lapicero u objeto similar.

LLENADO DE LA CUBA
- Asegúrese que la cuba extraíble **4**, el conjunto selector de temperatura y resistencia **11** están correctamente acoplados en el soporte de la cuba **7**.
- Vierta aceite en el interior de la cuba **4**, el nivel de aceite debe estar comprendido entre las marcas **MIN** y **MAX** situadas en la pared de la cuba.
- Antes de cada uso deberá comprobar el nivel de aceite y agregar cuando sea necesario.
- Utilice aceite recomendado para freír y no mezcle diferentes tipos de aceites. Tampoco utilice bajo ninguna circunstancia otros tipos de aceites (no recomendados), ya que podría haber riesgo de fuego, humo, etc.

Nota:
Nunca encienda la freidora sin aceite o con un nivel de aceite por debajo del nivel mínimo **MIN**, ya que podría dañar la resistencia. Asimismo, no ponga ningún otro líquido que no sea aceite como agua u otros líquidos en la cuba.

PRECALENTAMIENTO
- La freidora deberá estar situada sobre una superficie seca, estable y nivelada, fuera del alcance de los niños y lejos de posibles salpicaduras de agua o de fuentes de calor.
- Compruebe que el nivel de aceite esta entre las marcas **MIN** y **MAX** situadas en la pared de la cuba.
- Extraiga el cesto **5** e introduzca los alimentos, (consulte el apartado **Preparación del cesto**), si lo desea puede apoyar el cesto en el borde de la cuba mediante el gancho situado en el lateral del mismo.
- Enchufe la freidora a una toma de red eléctrica y presione el interruptor de encendido/apagado **1** situándolo en la posición " **I** ", este se iluminará.
- Gire el selector de temperatura **2** a la posición deseada (consulte el apartado **tabla de fritura**).
- El indicador de temperatura del aceite **3** se iluminará y cuando el aceite esté a la temperatura seleccionada, este indicador se apagará.

PREPARACIÓN DEL CESTO

- Coloque los alimentos a freír en el fondo del cesto **5**, procurando que estos no ocupen mas de 2/3 de su capacidad total.
- Para obtener mejores resultados, introduzca ingredientes secos dentro del cesto. Esto es especialmente importante con las patatas, séquelas siempre antes de freírlas.
- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño, de esta forma se freirán uniformemente. Evite que los trozos sean demasiado gruesos.
- Retire los trozos de hielo existentes en los alimentos congelados antes de introducirlos en la freidora.

Nota:
No todos los alimentos congelados están listos para su uso. Compruebe las instrucciones del fabricante del producto congelado.

FRITURA DE LOS ALIMENTOS

- Cuando ajuste el selector de temperatura **2**, el indicador de la temperatura del aceite **3** permanecerá iluminado hasta que el aceite alcance la temperatura seleccionada.
- Introduzca lentamente el cesto **5** (con los alimentos a freír) en el aceite, de esta forma se evitarán salpicaduras de aceite.
- Para evitar salpicaduras de aceite y reducir considerablemente los olores coloque la tapa sobre la freidora.

Nota:
Durante el proceso de fritura, es normal que el indicador de la temperatura del aceite **3** se encienda y se apague, esto significa que el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada y que el termostato está controlando la temperatura del mismo.

Atención:
Tenga precaución con las superficies de metal de la freidora durante el uso pues estarán calientes. Sostenga la tapa solamente por el asa.

RETIRADA DE LOS ALIMENTOS

- Cuando haya transcurrido el tiempo de fritura, levante el cesto **5**. Este dispone de un anclaje para poder apoyarlo sobre el borde de la cuba **4**. Colóquelo y deje escurrir los alimentos.
- Para que los alimentos fritos queden muy crujientes, saque el cesto de la cuba tan pronto como haya acabado la fritura.
- Si tiene que añadir algún condimento (sal, pimienta, etc.), hágalo lejos de la freidora para evitar que estos caigan en el aceite.

APAGADO DE LA FREIDORA

- Cuando haya acabado de freír los alimentos, giré el selector de temperatura **2** al mínimo (**MIN**).
- Presione el interruptor de encendido/apagado **1** situándolo en la posición "**O**", y este se apagará.
- Desenchufe la freidora de la toma de corriente de red eléctrica.
- Puede colocar, si lo desea el cesto **5** en el interior de la cuba.
- Coloque la tapa **8** y deje que se enfríe el aceite (de 2 a 3 horas aprox.), antes de guardarla o limpiarla.
- Cuando el aceite esté completamente frío, puede colocar el cable de red en el interior del compartimento guardacables **10**.

Atención:
Mientras el aceite permanezca caliente, no mueva la freidora, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.

TABLA DE FRITURA

Los tiempos de fritura se dan solamente como referencia. Estos pueden variar dependiendo de la cantidad y del gusto personal.

Tipo de comida	Temperatura	Tiempo de fritura
Patatas fritas (prefritura)	170º	5-10 min.
Patatas fritas (fritura final)	190º	2-4 min.
Croquetas y varitas de pescado	190º	7-9 min.
Escalopes de ternera	190º	3-4 min.
Carne de cerdo troceada	180º	10-12 min.
Buñuelos	180º	5-6 min.
Besugo, merluza, lenguado.	170º	4-6 min.
Filetes de bacalao rebozados	170º	5-8 min.
Filetes empanados	160º	6-8 min.
Boquerones	160º	5-7 min.
Aros de cebolla	160º	1-2 min.
Champiñones	160º	2-3 min.
Pollo	160º	4-6 min.

Los alimentos más gruesos pueden necesitar que se les dé la vuelta para garantizar que se frían de manera uniforme por ambos lados. Cuando fría alimentos rebozados, retire el cesto para evitar que se le adhieran los alimentos. En este caso tenga mucho cuidado cuando manipule los alimentos y utilice tenacillas. Introduzca los alimentos gradualmente en el aceite caliente, sumergiéndolos poco a poco, así evitará que se hundan de forma brusca y se produzcan salpicaduras.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
Como extraer la cuba del aceite

Atención:
Siempre que manipule la freidora asegúrese que está desconectada de la toma de corriente de red y que el aceite está totalmente frío.

Para extraer la cuba **4** del aceite, proceda como sigue:

1. Quite la tapa **8** y saque el cesto **5**.
2. Con mucha precaución coja el conjunto selector de temperatura y resistencia **11** y tire de él hacia arriba hasta liberarlo completamente de las guías. Este conjunto está formado por varias piezas, algunas de ellas eléctricas, por lo tanto nunca sumerja en agua o lave esta pieza. La única parte que puede limpiar con un trapo o papel de cocina es la resistencia. Asegúrese de no dañar la resistencia.
3. Coja la cuba **4** y extráigala completamente del soporte de la cuba **7**.
4. Una vez terminada la limpieza de la cuba o el vaciado de la misma, proceda de nuevo a colocar todas las piezas en el orden inverso al descrito.

Filtrado y almacenamiento del aceite

El aceite debe filtrarse de manera regular. Los restos que se desprenden de los alimentos tienden a quemarse y alteran la calidad y el sabor del aceite más rápidamente.

- Una vez que el aceite esté frío, viértalo en un recipiente pasándolo a través de un colador.
- Limpie el interior de la cuba.
- Deje el aceite en la cuba de la freidora o si prefiere guardarlo para un posterior uso, hágalo vertiéndolo sobre un recipiente hermético (se recomienda este último proceso si no utiliza la freidora con mucha frecuencia). No es necesario guardar el aceite en el frigorífico, basta con almacenarlo en un lugar alejado de las fuentes de luz y calor.

Cambio del aceite

No vierta el aceite usado en el fregadero, sumidero, etc. este aceite es perjudicial para el medio ambiente. Tampoco lo tire a la basura orgánica, siga las normas de reciclaje establecidas por los servicios de recogida de residuos de su zona. La duración del aceite depende del tipo y calidad del mismo. Recuerde que el aceite “limpio” mantiene el sabor y la pureza de los alimentos.

Limpieza

- Limpie la freidora tanto por dentro como por fuera con regularidad.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con otro limpio y seco. No utilice nunca esponjas o detergentes abrasivos.
- El cesto y el mango pueden lavarse en agua caliente y jabonosa. Séquelos bien antes de volverlos a utilizar.
- Cuando cambie el aceite, puede aprovechar para limpiar la cuba. Limpie el interior con papel absorbente, después con un paño mojado en agua jabonosa y por último pase con un paño húmedo y deje que se seque.
- Todas las piezas, a excepción del conjunto selector de temperatura y resistencia **11**, pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Séquelos bien antes de su uso.
- No se recomienda el lavado en el lavavajillas.

Características Técnicas

Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50 Hz.
Potencia	1800 W
Temperatura máxima	190° C
Capacidad	2 litros máximo
Longitud del cable	80 cm
Dimensiones	224 x 315 x 235 mm (l, a, alto)
Peso	1,4 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 89/336/CEE (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 73/23/CEE (LVD) en materia de seguridad de baja tensión, modificadas ambas por la Directiva 93/68/CEE.

"MX, MX ONDA" y su logotipos son marcas registradas de MX ONDA, S.A.

MX ONDA, S.A.
Isla de Java, 37
28034 – MADRID

E-MAIL: mxsat@mxonda.es
http://www.mxonda.es